

Papa Familia y Clima:

Historias
y recetas
del Ecuador



Este proyecto forma parte de



Financiado por
la Unión Europea

Agencias implementadoras



Entidades solicitantes





PAPA, FAMILIA Y CLIMA: Historias y recetas del Ecuador

© Centro Internacional de la Papa, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias, 2021.

Centro Internacional de la Papa (CIP)
Panamericana sur Km 1.
Quito, Ecuador.
www.cipotato.org

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
Av. 12 de Octubre N24-584 y Fco. Salazar.
Quito, Ecuador.
www.iica.int

Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) Av. Eloy Alfaro N30-350 y Av. Amazonas. Edificio MAGAP piso 4.
Quito, Ecuador.
www.iniap.gob.ec

Citación correcta: Rodríguez Vázquez, Horacio (Ed.). 2021. Papa, Familia y Clima: Historias y recetas del Ecuador.
Ecuador. Centro Internacional de la Papa (CIP), Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). 68 p.

ISBN: 978-92-9060-606-2
DOI: 10.4160/9789290606062

Horacio Rodríguez Vázquez
Editor

José Luis Moya
Conceptualización y dirección

Doris Olmos
Redacción

Mónica Sánchez
Diseño gráfico

Roberto Chávez
Fotografía

Colaboradores
CIP: Nancy Panchi y Elena Quinga
IICA: Julio Escobar, Andrea Enríquez
y Margarita Baquero
INIAP: Diego Peñaherrera, César Asaquibay
y José Camacho

Segunda Edición. Tiraje 2.000 ejemplares
Septiembre 2021

Impreso en Ecuador por Vittese
Telf.: 0987289101 / viniciog@vittese.com



Esta publicación está registrada por el Centro Internacional de la Papa (CIP). Está licenciada para su uso bajo la Licencia Internacional de Atribución 4.0 de Creative Commons





Agradecimientos

Esta publicación no hubiera sido posible sin la participación de las familias que facilitaron la información de sus experiencias y recetas con el proyecto “Papa, Familia y Clima” del Ecuador.

Agradecemos también el apoyo de las organizaciones de productores Guangaló Tierra Mía, Santa Teresita, La Florida, Agropapa, Chiquicahua, Tambaló, La Dolorosa, UODIC, Fuente de Vida Rumipamba, Ajospamba, Aso-propangor y Conpapa. Finalmente, queremos reconocer la contribución de Elena de Jesús Quinga Toasa, que fue clave para el trabajo de investigación en campo.

La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva del Proyecto Regional “Papa, Familia y Clima. Biodiversidad y buenas prácticas de agricultura climáticamente inteligente para mejorar la resiliencia y productividad de la agricultura familiar en sistemas alimentarios andinos basados en papa” y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

El CIP agradece a los donantes y organizaciones que apoyan globalmente su trabajo, a través de sus contribuciones al Fondo Fiduciario del CGIAR: www.cgiar.org/funders





Índice

	Agradecimientos	3
	Presentación	7
1	Euclides Ocaña, el terror de los gusanos	10
	Papas con cuero	13
2	La papa roja a la que no le dio el viento	14
	Cariucho con borrego asado	17
3	La papa que se convirtió en gato	18
	Runaicho	21
4	El hogar donde habita la papa cacho	23
	Papa cacho en salsa de maní con pata de res	25
5	La papa que se siembra con prácticas agroecológicas	26
	Locro de cuy	29
6	Golosinas de papa	30
	Llapingachos de colores	33
7	Las mujeres que atrapan al vampiro que ataca a la papa	34
	Cucayo de campo	37
8	Escribiendo la historia de la agricultura climáticamente inteligente	41
	Sopa de quinua con cuy	43
9	Con Josefina todo es posible	44
	Papas con achiote molido, acompañadas de cuy	47
10	Papas que ganaron la batalla a los microorganismos malignos	49
	Papas con salsa de maní y cuy	51
11	Una ruleta multicolor para luchar contra la lancha	53
	Timbo con trucha	55
12	Materia orgánica para alimentar a la tierra	56
	Caldo de gallina de campo	59
13	Las papas que sorprendieron a Baltazara	60
	Revoltito de papa chaucha amarilla con fritada	63
	Resultados en Ecuador	64





Presentación

Los Andes son la región donde la agricultura se practica a la mayor altitud en nuestro planeta. Por ello, los eventos climáticos extremos afectan con una intensidad más pronunciada a la agricultura familiar, campesina e indígena altoandina en comparación con otras agroecologías.

Como estrategia de supervivencia, muchos productores de papa han trasladado su producción a las partes más elevadas de las montañas para evitar el impacto de altas temperaturas en el rendimiento y calidad de sus cultivos. En promedio, la papa se cultiva hoy 350 metros más arriba con respecto a 1970. Esto ha generado más emisiones de carbono a la atmósfera, el cual había sido almacenado en los suelos altoandinos intactos por milenios. Así, en una especie de círculo vicioso, la agricultura andina se ubica como uno de los sectores más amenazantes y amenazados por el cambio climático.

Para afrontar esta situación, entre junio de 2019 y septiembre de 2021, el Centro Internacional de la Papa (CIP) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) desarrollaron, aplicaron y difundieron prácticas de agricultura climáticamente inteligente (ACI) y articulación a mercados diferenciados para mejorar la capacidad adaptativa de agricultores y actores públicos y privados de los sistemas agroalimentarios andinos basados en papa en Bolivia, Ecuador y Perú.

Con una inversión de más de 1.2 millones de euros aportados por CIP, IICA y la Unión Europea, a través del Programa Euroclima+, Componente Producción Resiliente de Alimentos, ejecutado por GIZ y Expertise France, se implementó el proyecto regional “Papa, Familia y Clima”, que impulsa la biodiversidad y buenas prácticas ACI para mejorar la resiliencia y productividad de la agricultura familiar en sistemas alimentarios andinos basados en papa, en las provincias ecuatorianas de Tungurahua y Chimborazo, en alianza con el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), 12 organizaciones de productores y otros aliados.

Esta publicación busca difundir, como síntesis de logros y lecciones del proyecto, las historias de vida de algunas familias que participaron, así como motivar el consumo de alimentos producidos de forma amigable con el medio ambiente, reconociendo el esfuerzo que implica para las familias campesinas cambiar sus prácticas para aumentar su resiliencia climática.

Horacio Rodríguez Vázquez
Representante del CIP en Ecuador

Rodolfo Campos
Representante del IICA en Ecuador



Tungurahua





Euclides Ocaña comparte una tarde con su familia (esposa, hija y hermana), luego de una jornada en el campo.



Euclides Ocaña, el terror de los gusanos

La familia que le ganó la batalla a la plaga

► PRÁCTICA ACI: Trampas para gusano blanco

Se llama Euclides por afición de su madre y Asdrúbal por gusto de su padre. Es un hombre de hablar agradable y fluido, apasionado por la agricultura; tiene en su alma ese carisma de aprender con facilidad todo lo que tiene que ver con la tierra. El día que conoció cómo atrapar al gusano blan-

co (*Premnotrypes vorax*) que daña la papa todo cambió para él y su familia.

Euclides Asdrúbal Ocaña nació hace 61 años, vive en la parroquia Rumi-pamba del cantón Quero y pertenece a la Asociación Tierra Mía. En su terreno nacen papas de colores, de



texturas y de sabores únicos. Su afición por este cultivo lo ha llevado, no solo a sembrar la conocida papa chola, sino otras variedades nativas que le han sorprendido por su sabor y su resistencia a la sequía. Él es socio del programa “Papa, Familia y Clima”, que busca mejorar la resiliencia y productividad de la agricultura familiar.

Un grupo de técnicos del CIP, MAG e INIAP, que forma parte de esta iniciativa, le enseñó que hay formas alternativas de atraer al gusano blanco hasta un lugar donde no pueda dañar al tubérculo. El día que se enteró de esto, no solo salvó a sus papas y todo el cultivo, sino que aprendió el comportamiento natural de esta plaga, lo que le permitió planificar sus siembras y usar menos agroquímicos.

Sentado en su casa junto a una chimenea, cuenta que antes de aprender sobre la colocación de las trampas, solo conoció al gusano cuando era larva, porque lo veía al final del camino que había hecho, mientras se alimentaba de la papa. Hoy, sabe más de este insecto. Sus ojos se iluminan y relata: “no solo conozco a la larva que se mete en la papa, sino también a la mamá y al papá, que es más chiquito. Los técnicos me enseñaron que al mes ponen hasta 300 huevos”.

Ahora que sabe cómo es el ciclo de vida completo del gusano destructor, se ha dado el trabajo de tomar el tiempo en el que se alimenta de las hojas de papa. Sabe que lo visita a las seis de la tarde, con mucha hambre y sin ninguna contemplación, pero para ese momento Euclides ya tiene listas las herramientas de manejo integrado de plagas para atraparlo.

En esa tarea también le ayuda su hija Azucena. Ella toma una botella plástica reciclable, hace dos orificios en la parte alta y adentro coloca una rama de la planta de papa humedecida en un compuesto orgánico, cuyo olor atrae al gusano; luego mete el recipiente en el suelo. La sustancia que usa para atraer al gusano es una mezcla de microorganismos y hierbas que ha sido fermentada previamente en un recipiente.

Este no es el único truco que conoce; también tiene otras trampas que le permiten capturar vivo al enemigo para estimar cuándo podría convertirse en un problema grave y de esa forma aplicar insecticidas solo cuando sea absolutamente necesario. Él aprovecha para mostrar su trabajo a los vecinos y que ellos también cultiven sus papas sin molestos inquilinos. Así podrán hacer como Euclides, que cada miércoles vende sus papas en el mercado, confiando en que ningún gusano afectará los ingresos de su familia.





Autora: Azucena Ocaña

Papas con cuero



PROVINCIA: Tungurahua CANTÓN: Quero PARROQUIA: Rumipamba
SECTOR: Hipolongo, 4 esquinas ASOCIACIÓN: Tierra mía

Este es un plato típico muy consumido en el lugar. Es habitual en las ferias de los lunes y martes en Ambato, donde lo comercializan de 07:00 a 14:00. Incluso en el cantón Mocha existen carros repartidores que anuncian su venta a través de altoparlantes. La gente del lugar aprovecha para comprarlo durante el almuerzo o llaman por teléfono a los comerciantes para que les entreguen en sus hogares. Generalmente lo venden acompañado de un porción de tostado y un fresco.



10 porciones

Ingredientes

10 libras de papa
1 libra de cuero de chancho
1 cebolla paiteña
½ libra de maní crudo
½ libra de tostado
1 cucharada de manteca vegetal
2 panes
2 palos de perejil
10 huevos
Sal al gusto



Preparación

1. Lave y pele las papas. Luego proceda a cocinar. Procure que todas tengan un tamaño parecido.
2. Cocine el cuero por media hora en olla de presión.
3. Remoje el maní crudo por 10 minutos y luego cocine durante 10 minutos más. Cuando se enfríe, pele el grano y lave para retirar cualquier impureza.
4. Licúe el maní hasta el punto de lograr una consistencia granulada.
5. Licúe la cebolla paiteña pelada, lavada y partida en cuatro con media taza de agua.
6. Coloque al fuego la cebolla licuada con la manteca vegetal. Revuelva constantemente hasta que tenga una consistencia pastosa. Añada el maní y mezcle.
7. Coloque dos panes en la licuadora con un cuarto de taza de agua y añada a la mezcla principal. Ponga perejil y sal al gusto.
8. Una vez que esté listo el cuero, retire los excesos de grasa y corte en cuadritos.
9. Para servir: coloque las papas cocinadas, la salsa de maní y el cuero encima. Puede servir con queso alrededor. También se acostumbra acompañar con tostado.
10. Complemente este delicioso plato con ají y adorne con huevo cocinado.



La papa roja a la que no le dio el viento

Luchando contra las heladas de manera natural

► PRÁCTICA ACI: Barreras vivas para proteger los cultivos

Agosto era el mes en el que las heladas llegaban normalmente a la parroquia San Fernando, en el cantón Ambato. De la intensidad del temporal y de los días de duración dependía la magnitud de los daños que podía ocasionar a los cultivos, que se transformaban de un verde intenso a negro. Hasta allí llegaba el deseo de una buena cosecha.

Ese día la temperatura caía bajo cero. Y si alguien dejaba una tina de agua a la intemperie se podía apreciar claramente una capa de hielo, como un vidrio fino, que aparecía en la superficie.

Ahora, por el cambio climático, no saben cuándo llegarán las heladas. La naturaleza ya no es predecible. Se volvió variable y eso les alerta e intriga.



En la comunidad de Tambaló, en el cantón Ambato, la familia Bombón cosecha la papa chaucha roja.

Alrededor de los cultivos de Raúl Bombón aparecen unas plantas diferentes, no son de papa. Son más altas y están colocadas en los alrededores, como si fueran una cerca. Son hileras de malva, que sirven como barreras vivas para proteger a los sembradíos del viento.

Por encima de los 3.000 metros de altura, el aire sopla fuerte y la malva tiene la función de proteger a los cultivos, de evitar que la ventisca vuelva moradas las hojas de la papa y afecte al producto.

Este tipo de acciones son parte de lo que se conoce como las buenas prácticas de agricultura climáticamente inteligente (ACI), promovidas por el proyecto “Papa, Familia y Clima”.

En San Isidro de Tambaló, sector donde vive Raúl con su esposa y sus seis hijos,

miran a la agricultura de una manera diferente. Comprobaron que fertilizar con abono orgánico fortalece las plantas y mejora el sabor de las papas. “La comida es más agradable, más arenosa y medio dulce, al momento de servir”, dice este hombre de 47 años, quien combina esta práctica con las barreras vivas de malva como una forma de enfrentar la variabilidad climática.

Hace más de tres meses, los Bombón sembraron papa chaucha en su terreno. Desde su casa, Raúl observa que la planta está amarilla y eso significa que la papa está lista para dejar la tierra. Entonces, todos toman sus herramientas: azadones, palas, rastrillos y un balde rojo. Unos cavan, otros sacuden y desde el suelo salen unas papas rojas que contrastan con el negruzco de la tierra. Hoy fue un buen día para esta familia...





Autora: Olga Bombón

Cariucho con borrego asado



PROVINCIA: Tungurahua CANTÓN: Ambato PARROQUIA: San Fernando
SECTOR: San Isidro de Tambaló ASOCIACIÓN: Comunidad Tambaló

Cariucho es una palabra quichua. Kari significa hombre y uchu ají. Lo traducen como hombre fuerte y se debe a que la parte principal del plato es una combinación de ají con cebolla, que se sirve como una salsa adicional. Este plato es uno de los preferidos de la gastronomía del lugar y lo preparan en ocasiones especiales como fiestas, mingas o programas escolares. Tiene algunas variantes al servirlo, se puede reemplazar al borrego por cuy o por chanco, según la preferencia o la disponibilidad de la carne.

En algunos lugares se acostumbra servirlo con una salsa adicional para las papas, que puede ser hecha de cebolla, leche y pan o harina de arveja. No usan maní como es costumbre en otros lugares.



5 porciones

Ingredientes

1 libra de habas
3 libras de borrego asado
1 libra de ocas dulces
1 libra de mashua
1 libra de melloco
5 choclos
1 libra de papa chaucha roja
1 libra de papa chaucha amarilla
Sal en grano al gusto
Para el cariucho: 2 ajíes, medio vaso de agua, 3 ramas de cebolla blanca, 2 ramas de cilantro
2 pepas de ajo
1 limón



Preparación

1. Lave todos los ingredientes y cocine según el grado de cocción de cada uno. Como referencia, tome en cuenta que las papas chaucha roja y amarilla se deshacen si se mantienen en el fuego más del tiempo indicado.
2. Para preparar el cariucho proceda a moler el ají en una piedra, junto con la sal en grano. Una vez que tenga una consistencia pastosa, añada ocho gotas de limón, cebolla blanca y cilantro finamente picados. Agregue seis cucharadas de agua fría, previamente hervida y una cucharadita de aceite.
3. Aliñe el borrego con sal y ajo; coloque a la parrilla, según el término de cocción que prefiera.
4. Una vez que tenga todo preparado, coloque todos los ingredientes en un plato y en un recipiente pequeño sirva el cariucho para que el comensal se sirva según su gusto.

La papa que se convirtió en gato

Abonos verdes para la Pachamama

► PRÁCTICA ACI: Abonos verdes de avena más vicia

En la esquina del fogón está un gato que casi no maúlla, ni cuando tiembla de frío. Llegó un poco después de la cosecha de papa. Caminaba sin nombre, su dueña no sabía si era macho o hembra y, cuando descifró este misterio gracias a una vecina, decidió llamarla Josefina. Lleva el nombre de una variedad de papa que se ha vuelto famosa en el lugar, porque es más resistente a los impactos del cambio climático. Algunos creen que la felina salió de la tierra, igual que la papa.

Esta gatita ha sido una testigo silenciosa de cómo los abonos verdes incrementaron la productividad de la papa en la familia de Gloria Tibán.

Para alimentar a su ganado, Gloria sembró avena y vicia, la primera una gramínea como el maíz, pero sin choclo, y la segunda una leguminosa de gran calidad forrajera. Pero, además de nutrir a los animales, son excelentes abonos verdes que mejoran la calidad de los suelos y permiten a productores como Gloria utilizar menos fertilizantes químicos. Los técnicos agrícolas del programa “Papa, Familia y Clima”, le recomendaron a Gloria no quemar ni deshacerse de los residuos de la cosecha de avena y vicia, sino incorporarlos al suelo para aumentar el contenido de materia orgánica y mejorar la fertilidad de su terreno de forma natural y más amigable con el medio ambiente. Después de mezclar el suelo con los restos de vicia y avena, lo dejó reposar tres semanas antes de sembrar las semillas de papa.

Junto a 11 compañeras de la Asociación de Mujeres Santa Teresita, sembró 5 quintales de papa de la variedad Josefina que le rindieron 44 quintales en la cosecha. Tenía temor de que la producción no fuera buena, pues en mayo y en junio les afectaron las heladas. Sin embargo, gracias a que las plantas crecieron más fuertes y vigorosas por el uso de abonos verdes, el intenso frío solamente dejó unas cuantas hojas quemadas, pero el tallo siguió recto e intacto.



Esa es Josefina, la variedad de papa que cuando se combina con prácticas de agricultura climáticamente inteligente resiste mejor a los cambios climáticos, mientras que Josefina, la gata, recorre las plantaciones de papa y sale corriendo cuando llega la helada.



Gloria Tibán, junto con sus hijas, disfruta de un descanso sobre los cultivos de avena y vicia.





Autora: Gloria Tibán

Runauchu



PROVINCIA: Tungurahua CANTÓN: Tisaleo PARROQUIA: La Matriz

SECTOR: San Miguel de la Comunidad del Calvario

ASOCIACIÓN: Asociación de Mujeres Santa Teresita

El Runauchu es un plato tradicional del cantón Tisaleo. Los habitantes del lugar refieren que su preparación es común para las grandes fiestas y celebraciones familiares, sobre todo bodas. Tradicionalmente se acostumbra que los priostes de las 40 horas, fiesta en honor al Santísimo Sacramento, ofrezcan este plato a sus más de 200 invitados en el día principal de la fiesta. Esta festividad se celebra antes de la Semana Santa y es un acontecimiento religioso de especial importancia, que convoca a una gran cantidad de personas que participan del arreglo de la iglesia, de oraciones y de la misa central.



5 porciones

Ingredientes

- 1 libra de harina de arveja
- 2 pepas de ajo macho
- 3 libras de papa Josefina
- 1 cuy
- 1 zanahoria grande
- 2 ramas de orégano
- 2 ramas de cebolla blanca
- 1 cebolla paiteña
- 1 cucharada de manteca de chancho
- 1 hoja de apio
- ½ pimiento
- Sal al gusto



Preparación

1. Hierva dos litros de agua, mientras tanto en una sartén coloque la cebolla blanca, el ajo y el orégano picados con la cucharada de manteca de chancho, sofría y añada al caldo, junto con la zanahoria picada finamente y las papas.
2. En un recipiente con agua fría disuelva la harina de arveja, hasta lograr una mezcla homogénea y ponga en el agua hirviendo.
3. Agregue sal al gusto y remueva constantemente para que no se pegue.
4. Preparación del cuy: Licúe 1 ajo, 1 cebolla paiteña, 1 cebolla blanca, orégano, apio, pimiento y sal al gusto. Condimente el cuy con este preparado, deje macerar por una hora y lleve al carbón para asarlo.
5. Sirva la sopa y coloque una presa de cuy encima.



Nelly Sánchez y Luis Alberto Sánchez muestran orgullosos la papa nativa conocida como cacho.

El hogar donde habita la papa cacho

Plantas repelentes, las mejores amigas de la papa

► PRÁCTICA ACI: Siembra de plantas repelentes

En la casa de Nelly Sánchez hay cinco piedras de moler antiguas. Calculan que la más desgastada puede tener más de 300 años. Nadie las usa, pero no se mueven del patio, son el recuerdo de sus antepasados y de la habilidad que tenían para convertir la cebada, el morocho o el maíz en harina.

Esta familia se resiste a olvidar los saberes ancestrales de los Andes. Por eso el día en que Luis Ernesto Sánchez, esposo de Nelly, encontró por casualidad a un vecino que resguardaba la papa cacho, una variedad nativa de color negro que tiene la forma de cornamentas de toro, no dudó en recuperar esta semilla. En su familia la habían dejado de ver hace mucho tiempo, pero les traía recuerdos de su niñez y siempre añoraban su sabor. Igual nombran con nostalgia las papas tabaquera, jardinera, lima, que forman parte de las 350 variedades de papas nativas registradas en el Ecuador.

Así, con las pocas semillas de papa cacho que su vecino, custodio de la agrobiodiversidad, les regaló, sembraron tres guachos, pero al principio cultivaron unos tubérculos muy pequeños. Porfiado en que no se podía perder el patrimonio natural y cultural del país, Luis Ernesto las sembró en otro lugar y allí crecieron grandes, relucientes, con una curva que hasta parecía sonrisa. Ese día empezaron a recuperar la semilla ancestral. De eso, hace dos años.

Se dieron cuenta que tuvieron mejores resultados porque el segundo terreno estaba fertilizado orgánicamente con productos naturales.

Este hogar también forma parte del programa “Papa, Familia y Clima”. Y, además de revalorar a las papas nativas, también están aplicando otra práctica de agricultura climáticamente inteligente (ACI) que reaprendieron en las capacitaciones del CIP, MAG e INIAP: el uso de plantas repelentes para ahuyentar a las plagas de forma natural, sin la necesidad de aplicar tantos insecticidas químicos. “Cuando íbamos a cosechar la planta, no había papas. Hoy, no nos ha ganado la plaga y estamos cuidando nuestro bolsillo y al medio ambiente”, cuenta Nelly Sánchez.

Ella recorre sus cultivos y observa que están verdes y sanos. Alrededor de ellos, como si fuera una hilera, se observan tallos de cebolla blanca a cincuenta centímetros de distancia. Más allá aparece una barrera de apio, que también ahuyenta a mosquitos que tienen bien identificados los Sánchez-Sánchez.

El día que perdieron sus cosechas tomaron una lupa y vieron a los insectos de cerca. Querían conocer a detalle a esta plaga para estar mejor preparados. Ahora, ya no les cogerá de sorpresa porque están armados con “barreras vivas” y bien capacitados.







Autora: Nelly Sánchez

.....

Papa cacho en salsa de maní con pata de res



PROVINCIA: Tungurahua CANTÓN: Tisaleo PARROQUIA: La Matriz
SECTOR: San José ASOCIACIÓN: La Florida

Este es un potaje de autoría de la familia Sánchez, que buscó una forma novedosa de presentar la papa cacho. La madre de este hogar decidió armar una combinación que resalte el sabor de esta papa andina y consideró que la salsa de maní y la pata de res serían una buena opción. También recomienda que se acompañe el platillo con un delicioso jugo de mora, que es otro de los cultivos populares de la zona.



5 porciones

Ingredientes

3 libras de papa cacho
½ libra de maní
1 ½ litro de leche
4 ramas de cebolla
3 pepas de ajo
Sal al gusto
1 pata de res
Porción de pasta achiote



Preparación

1. Cocine la pata de res por 45 minutos en una olla de presión.
2. Cocine la papa cacho sin pelar por 15 minutos.
3. Preparación de la salsa: Fría por dos minutos la cebolla blanca y el ajo picados en aceite con achiote. Añada sal al gusto.
4. Agregue el maní licuado en leche al refrito. Cocine por media hora hasta que coja consistencia.
5. Para servir, coloque las papas cacho en un plato, añada la salsa de maní y la pata de res en trozos.



Integrantes de la Asociación Carihuairazo de Chiquicahua posan en una hacienda antigua, que ahora es su sede.

La papa que se siembra con prácticas agroecológicas

Personas y cultivos viven en comunidad

► PRÁCTICA ACI: Asociación de cultivos

En las faldas de los volcanes Chimborazo y Carihuairazo, en el sector de Chiquicahua, cerca de Ambato, se observa

un llamativo campo de papa de casi una hectárea. Crece en medio de una neblina que se hace más espesa o más rara,



pero que acompaña siempre a los paisajes altoandinos.

Los 20 quintales de papa se sembraron con prácticas de Agricultura Climáticamente Inteligente (ACI) promovidas por el proyecto “Papa, Familia y Clima”. Antes de depositar las semillas en la tierra, llegó un camión lleno de abono orgánico que dejó el suelo como una co-bija suave y esponjosa enriquecida con nutrientes naturales.

Ese día, José Manuel Pilamunga se sintió muy complacido pues esta práctica

pone en valor los saberes ancestrales de la agricultura andina y los fortalece con la ciencia del CIP y el INIAP. Lleva un poncho rojo que le llega más allá de la cintura. Casi no habla, solo asiente, pero cuando pronuncia una frase es precisa y reveladora.

Al escuchar a los compañeros de la comunidad comentar sobre el cultivo con abonos orgánicos, alza un tanto la voz para recordar: “Así mismo hacíamos antes y las papas nos duraban hasta un año, guardábamos en el soberado (bodega ubicada en la parte alta de la casa, antes del tejado). Con tanto químico la tierra se cansa, hay que volver a lo orgánico. Mi mamita, sin químico, vive hasta ahora y tiene casi 100 años”.

Esta comunidad no solo volvió a utilizar fertilizantes orgánicos, sino a la práctica agroecológica de asociación de cultivos. En los terrenos de la comunidad se puede ver papa en una hilera y haba en la otra. Aprendieron la importancia de esta combinación para mejorar los suelos y obtener rendimientos estables en las capacitaciones de EURO-CLIMA+, que conjugaron los saberes locales con las últimas innovaciones basadas en la ciencia.

Damián Punina, uno de los más jóvenes de la comunidad, entusiasta por implementar estas prácticas, quiere mirar a la tierra con los ojos de sus abuelos. Y dice que hay que entender que los cultivos se ayudan entre sí. “Si se siembra papa y chocho no se perderá el lote de la siembra, porque el chocho es una planta agria que evita que lleguen las plagas, los moscos y protege a la papa de las heladas al ser una plata alta”.

Los 123 socios de esta asociación esperan ansiosos la cosecha. Están contentos con el esfuerzo que hacen en la producción cada vez más amigable con el ambiente y con papas más saludables y nutritivas para la mesa de las familias.





Autora: María Purificación Agualongo

Locro de cuy



PROVINCIA: Tungurahua **CANTÓN:** Ambato **PARROQUIA:** Pilahuín
SECTOR: Chiquicahua **ASOCIACIÓN:** Asociación Agropecuaria de
Trabajadores Carihuairazo de Chiquicahua.

Cuando las mujeres del lugar dan a luz es habitual que se prepare este platillo, con el propósito que recuperen fuerzas durante los primeros 15 días. La receta inicialmente incluye solo cuy y cebolla; solo después de transcurrido este tiempo se puede añadir papas y otros elementos al preparado. El cuy es parte de la dieta central luego del parto pues existe la creencia que ayuda a producir leche, al igual que la papa que proporciona nutrientes.



5 porciones

Ingredientes

5 libras de papas
2 cuyes
2 ramas de cebolla blanca
3 zanahorias
2 ramas de cilantro
Sal al gusto



Preparación

1. Corte los cuyes en presas.
2. Hierva tres litros de agua y coloque el cuy y la rama de cebolla blanca picada. Añada sal.
3. Tres minutos después, agregue las papas y la zanahoria finamente picada.
4. Después de 15 minutos retire del fuego y sirva con cilantro y cebolla picados.

Una buena opción para acompañar este plato es un agua aromática de manzanilla, toronjil, orégano, hierba luisa o cedrón.

Golosinas de papa

Creatividad que impulsa el emprendimiento

► PRÁCTICA ACI: Innovaciones comerciales

El sábado llegó con viento y baja temperatura a Mulanleo, en la parroquia Pilahuín, en Ambato. Allí el clima hace temblar de frío a los extraños. En ese lugar, las papas nativas tienen un espacio especial desde que los miembros de la Asociación Agropapa decidieron recuperar la agrobiodiversidad andina.

Son papas deliciosas y adaptables a cualquier preparación. Se pueden cocinar, hacer puré o freír. Mientras más oscuro es su color de piel o pulpa, mayor es el contenido de antioxidantes.

Por los alrededores se pueden ver plantaciones de Yana Shungo, que significa corazón negro. Son más largas que anchas, tienen ojos profundos y el color de la corteza es de un marrón intenso. Cuando se la corta, la pulpa es morada con un anillo de color crema.

También está la Puca Shungo. Si se traduce del quichua al español significa corazón rojo, por el color predominante de la pulpa. El trío de estas papas nativas lo completa la Chumbi, de color rojizo.

El día que salieron al mercado con estas papas y no hubo interés en los compradores, la creatividad de los



agricultores se puso a prueba y buscaron la forma de volverlas atractivas. Así, nació “Yapu Chips”, una golosina que combina estas variedades nativas en hojuelas altamente nutritivas. Ahora, ya tienen su planta de industrialización propia, que se levantó con el apoyo del CIP y el MAG. Luego, con el apoyo del IICA dentro del proyecto “Papa, Familia y Clima”, se innovó la comercialización de la organización al diseñar la marca AGROPAPA, su logotipo y una mejor estrategia para la venta de las Yapu y de otros productos que tienen



La familia Montesdeoca-López exhibe todos los productos que fueron inspirados con las papas nativas.

las familias de Agropapa. Ahora se los encuentran en varios mercados locales y regionales, y pronto esperan estar en las grandes ciudades del país.

El ingenio no paró allí. También se creó el cóctel de papas nativas, una bebida hecha con una pequeña cantidad de licor y pulpa de guanábana y desde luego las deliciosas papas que le dan un atractivo color a estas bebidas. Es una mezcla que logra un sabor único y exótico. Aseguran que sirve no solo para amenizar los encuentros sociales, sino para curar la gas-

tritis, por las cualidades especiales que tienen las papas nativas.

Paulina López, ingeniera agrónoma de profesión, vio la potencialidad de este producto en el tema culinario y decidió estudiar un curso de cocina andina para crear sus propias recetas, inspiradas en las papas de colores. Su familia, que forma parte de la Asociación Agropapa, es una apasionada de estas variedades únicas del Ecuador. Las comen de día, de noche, en sopa, en puré, fritas y hasta en llapingachos de colores.





Autora: Paulina López

.....

Llapingachos de colores



PROVINCIA: Tungurahua CANTÓN: Ambato PARROQUIA: Pilahuín
SECTOR: Mulanleo ASOCIACIÓN: Agropapa

El llapingacho, palabra quichua que quiere decir papa aplastada, es un plato que aparece luego del terremoto de 1949, en Ambato. Generalmente, se prepara con papa chola y se añade achiote y queso. Sin embargo, en Mulanleo han propuesto una variación, la cual consiste en mantener los ingredientes habituales, pero usar papas nativas para su preparación, con lo que dan más vistosidad al plato, ya que cada tortilla tiene un color diferente que va desde el morado hasta el amarillo pálido. Además, aprovechan los cultivos de la zona y dan valor a las papas nativas.

Ingredientes

2 libras de papa Yana Shungo
2 libras de papa Puca Shungo
2 libras de papa Estela
1 remolacha
250 gramos de chorizo duro
1 cucharada de mantequilla
1 aguacate
1 tomate
1 ají
½ cebolla blanca
1 cebolla colorada
5 huevos de codorniz
1 lechuga cressa
Limón al gusto



Preparación



5 porciones

1. Las tres variedades de papa se cocinan por separado, con sal y cebolla según el tiempo de cocción de cada una.
2. Una vez cocidas, aplaste cada papa por separado con un poco de mantequilla. Haga tortillas y fría.
3. Cocine la remolacha y corte en cuadritos. Añada sal, aceite y limón.
4. Cocine el chorizo por unos tres minutos en agua hirviendo y luego proceda a freírlo.
5. Fría los huevos
6. Sirva las tortillas con el chorizo, el huevo y la ensalada de remolacha sobre una sábana de lechuga. Añada el tomate cortado en cuadros y el aguacate en tajadas y la cebolla colorada curtida.
7. Opcional: si desea puede acompañar el plato de alguna salsa. Para ello, pique cebolla blanca y haga un refrito con achiote, dos dientes de ajo y sal. Aparte, licúe un pan con una taza de leche y agregue al refrito. Hierva hasta que espese y añada al plato principal.



Las mujeres que atrapan al vampiro que ataca a la papa

La lucha contra el mosquito que produce la enfermedad de la punta morada

► PRÁCTICA ACI: Trampas para bactericera

Le conocen como *Bactericera cockerelli*. Tiene alas transparentes y el color de su cuerpo varía entre amarillo, café oscuro o negro. Vuela por el campo buscando cultivos de papa y otras solanáceas, como el tomate y los ajíes. Es un ser sediento que, cuando llega a la planta, extrae la savia provocando que una parte de sus hojas se torne violeta, como si tuviera una hemorragia. Es la temible

punta morada de la papa, que puede causar la pérdida total del cultivo en poco tiempo. Por si esto fuera poco, este insecto también puede transmitir otras enfermedades como “cebra chip” o “papa rayada”.

A esta plaga no le atraen solo las papas, tiene una fascinación por el color amarillo. Cuando lo ve, vuela hipnotizada hacia él. Es su perdición.



Un grupo de mujeres unta con aceite vegetal un plástico amarillo para atrapar al insecto que enferma a la papa.

Hasta hace un tiempo era un enemigo invencible, cuya llegada producía que la planta de la papa no crezca y que los tubérculos nazcan en los tallos, en lugar de la tierra. Es decir, crecían papas aéreas, que no se desarrollaban.

Afortunadamente, esa es una historia que ya no se repetirá en las plantaciones de las mujeres de la Asociación La Dolorosa. Interesadas en garantizar su cosecha, formaron parte de las capacitaciones del proyecto “Papa, Familia y Clima”, que les mostró prácticas de manejo integrado de plagas, como el uso de trampas amarillas para *Bactericera* y el software ILCYM del CIP, que les permite identificar qué zonas son más propensas a los daños de esta plaga a medida que el clima va cambiando.

Una de las más entusiastas es Yamari Flores. Ella viene de un sitio donde se consume más yuca o plátano. Oriunda

de Shushufindi, en la Amazonía, llegó al cantón Tisaleo, parroquia La Matriz, hace un año y medio. Poco a poco la papa la sedujo. En su casa reservó un espacio de terreno para su primer sembrío, pero antes quiere aprender todo y saber cómo cuidar y defender a su cultivo.

Casi son las seis de la tarde y un grupo de 7 mujeres extiende sobre los sembríos de papa un plástico amarillo untado con aceite. El trabajo da buenos resultados pues atrapan a muchos insectos. Luego los cuentan para estimar la cantidad de bichos por temporadas y de esa forma saber el momento preciso en que vale la pena implementar medidas de control de plagas, cuidando su bolsillo, el medio ambiente y, lo más importante, la salud de ellas, sus familias y de quienes consuman las papas que cosechen. Yamari se siente más preparada para sembrar y para sorprender a sus compañeras con una papa tan grande como una yuca.





Autora: Viviana Lema

.....

Cucayo de campo



PROVINCIA: Tungurahua CANTÓN: Tisaleo PARROQUIA: La Matriz
SECTOR: La Dolorosa ASOCIACIÓN: La Dolorosa

Esta es una combinación de granos, cuyo ingrediente principal son las papas nativas que se siembran en el cantón Tisaleo. Es común que los habitantes de este lugar lleven este plato al campo cuando realizan trabajos en conjunto, lo que popularmente se conoce como la minga. Se sirve de manera comunitaria, es decir se coloca un mantel en el suelo y se riega toda la comida que se va a compartir. A esta práctica se llama Pambamesa.



5 porciones

Ingredientes

2 libras de papa cacho
2 libras de papa chaucha amarilla
2 libras de papa chaucha roja
2 libras de habas tiernas
1 libra de melloco blanco
1 libra de melloco rojo
5 choclos
2 libras de chicharrón
1 queso
2 pepas de ajo
1 rama de cebolla blanca
Sal al gusto

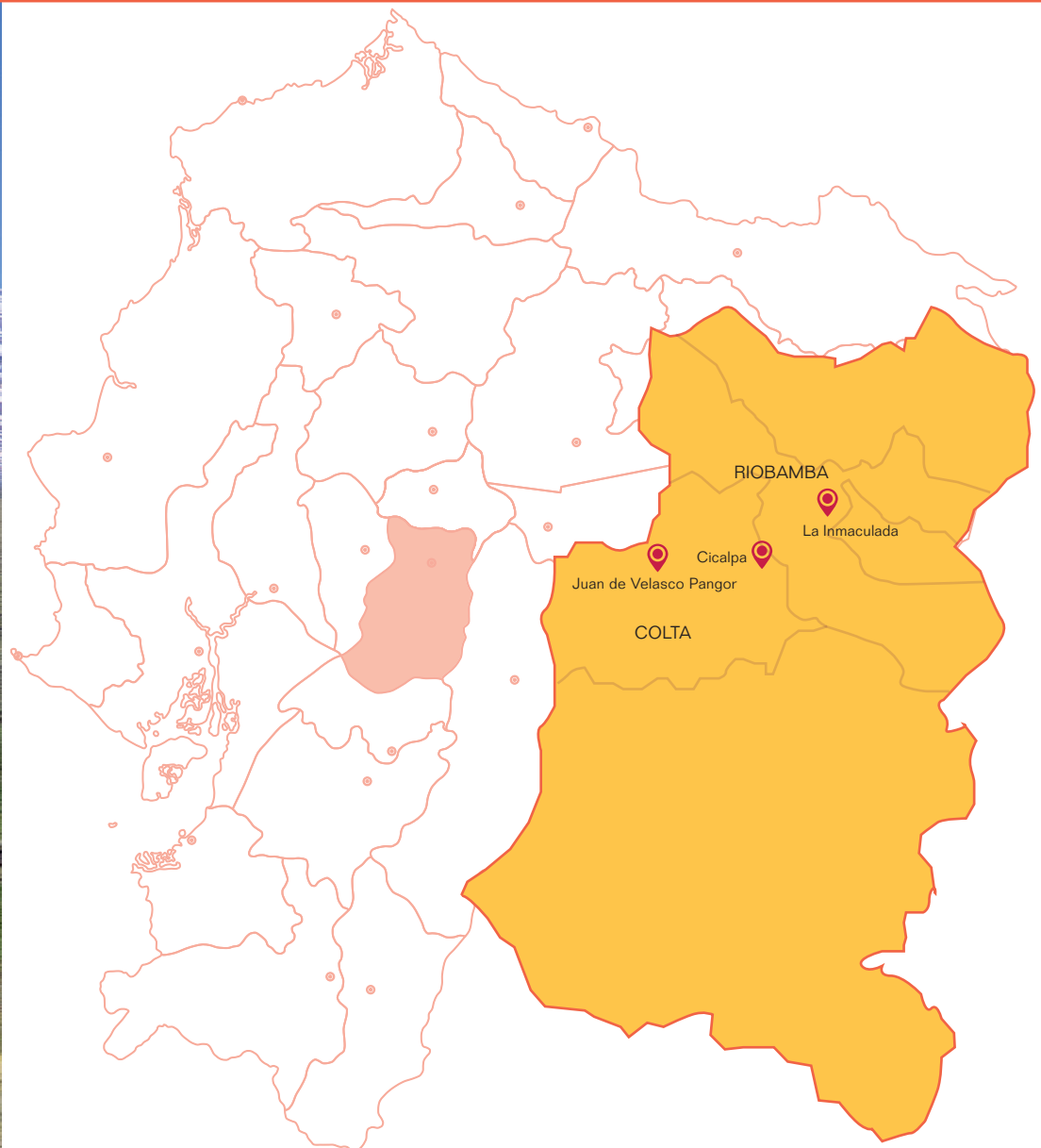


Preparación

1. Cocine por separado cada uno de los ingredientes.
2. Puede juntar el melloco blanco con el rojo para la cocción.
3. La papa chaucha amarilla también puede cocinarla junto con la roja por 20 minutos, como máximo.
4. Cocine la papa cacho con cáscara por 15 minutos.
5. Para el chicharrón corte la carne en trozos pequeños, lave y cocine con medio litro de agua, sal, ajo y cebolla, hasta que se seque el líquido. Dore los chicharrones y reserve.
6. Mezcle todos los ingredientes al momento de servir, si gusta puede colocar en porciones individuales o servir en un recipiente grande para que las personas consuman según su gusto.
7. No se olvide de acompañar este delicioso plato con ají, con choclo cocinado y queso.



Chimborazo





Manuel Parco, líder de la comunidad, coloca roca fosfórica a la preparación para hacer compost (abono orgánico).

Escribiendo la historia de la agricultura climáticamente inteligente

El abono orgánico se hace en minga

► PRÁCTICA ACI: Elaboración de abonos orgánicos (compost y biol)

Manuel Pucha, uno de los pobladores más antiguos de La Pradera en el cantón Colta, Chimborazo, estuvo presente el día en que la luz eléctrica llegó a la comunidad, hace casi 30 años.

También fue testigo del momento en que niñas y niños dejaron de ir al pozo a cargar agua porque llegó el agua potable. De la misma manera, Manuel acompañó al proyecto “Papa, Familia y Clima” desde que inició actividades en La Pradera, participando activamente en las capacitaciones del CIP, MAG e INIAP para elaborar un abono orgánico con el cual las matas producen más y mejores papas.

Cada vez que la comunidad se reúne para preparar este compuesto, conocido como compost, él llega con cuaderno y esfero en mano para anotar la receta exacta de la mezcla perfecta: melaza, ortiga, marco, chilca y estiércol. Observa con detalle la cantidad que se debe añadir de roca fosfórica, un elemento natural que nutre las plantas al aportarles calcio y fósforo.

Con sus ojos expresivos, mira atento cuando Manuel Parco, líder de la comunidad, dirige la elaboración del fertilizante orgánico. Tiene muchas historias por escribir sobre el cultivo de papa, pero su cuaderno lo utiliza exclusivamente para registrar el trabajo que vienen realizando en cuanto a la agricultura climáticamente inteligente (ACI), que ayuda al manejo integral de

los sistemas agroalimentarios altoandinos para responder de forma eficaz al cambio climático. Su impresión es que los resultados de EUROCLIMA+ en su comunidad son buenos porque en la última cosecha obtuvieron 50 sacos de papas. Antes, solo conseguían 30.

Allí todo se hace en comunidad. Las personas que integran la Asociación Comuna La Pradera siembran juntas, construyen caminos juntas y cosechan juntas los frutos de su trabajo. Se consideran como una gran familia y comparten historias en común, como la preparación de compost y biol.



En un espacio de aproximadamente veinte metros cuadrados se van mezclando uno a uno los ingredientes, que deberán reposar por dos meses antes que el abono esté listo para usarse en los terrenos de las 30 familias que viven en el lugar. El cultivo actual de papa ha soportado ya tres heladas, pero sigue en pie. La comunidad atribuye esta mejora en su resiliencia, a que ahora las plantas están más fuertes por el uso de biol y otras prácticas ACI, como el uso de semillas más resistentes a estos fenómenos.

Si los efectos del cambio climático son impredecibles, la comunidad es ingeniosa...





Autora: María Lata



Sopa de quinua con cuy



PROVINCIA: Chimborazo CANTÓN: Colta PARROQUIA: Cicalpa
SECTOR: La Pradera ASOCIACIÓN: Comuna La Pradera

La sopa de quinua con cuy es un platillo muy consumido en la comunidad La Pradera. Es una tradición heredada de generación en generación y se prepara con productos cosechados por los habitantes del lugar. Los pobladores refieren que el secreto del sabor es la cocción en leña y el correcto lavado del grano para quitar el sabor amargo. Esta sopa puede hacerse también con carne de cerdo, pero es más común el uso del cuy.



Ingredientes

1 ½ libra de quinua
2 libras de papa
1 cuy
1 rama de cebolla blanca
1 cebolla paiteña
1 zanahoria
2 ajos
1 rama de apio
2 ramas de cilantro
1 rama de perejil
1 taza de leche
Sal y achiote al gusto



Preparación

1. Lave bien la quinua hasta que el grano quede completamente limpio.
2. Coloque cinco litros de agua en una olla y cuando hierva ponga la quinua.
3. Cocine por media hora o hasta que el grano esté suave. Luego, añada las papas peladas, el cuy en presas y la zanahoria picada.
4. Agregue la cebolla blanca, la paiteña y el ajo, finamente picados.
5. Coloque el cilantro y el perejil picados.
6. Como paso final, ponga achiote y una taza de leche antes de servir.



Con Josefina todo es posible

Una papa que no le teme a las alturas

► PRÁCTICA ACI: Uso de variedades adecuadas de papa

En la comunidad Lig-Lig hay una vistosa laguna a la que llegaban unas aves pequeñas de color café oscuro con pecho blanco. A su paso hacían un sonido como lig, lig, lig, lig... Ahora llegan pocas, de vez en cuando, pero dejaron el recuerdo de su nombre. Esta es la historia que narran en este lugar del cantón Colta en la provincia de Chimborazo.

Allí se cuentan relatos que no se pueden creer, por lo impresionantes. Uno de ellos es el de una variedad de papa que parece chola, pero que se cosecha tres meses antes de lo acostumbrado. El personaje principal tiene el nombre de una mujer resiliente: la papa Josefina, que requiere menos agua para crecer, tolera algunas enfermedades como el tizón tardío o lancha, que al



Día especial en la comunidad Lig Lig. Los cultivos de papa Josefina están listos para la cosecha.

consumirla nos aporta cantidades importantes de vitamina C, hierro y caroteno. De esto hay evidencias científicas en el INIAP y el CIP.

Josefina es una variedad de papa que no le teme a las alturas, que entre los 2.700 y los 3.500 metros sobre el nivel del mar está lista para cosechar en 4 o 5 meses, aproximadamente. En la región andina del Ecuador soporta sequías, enfermedades y hasta las terribles heladas.

Alicia Naula quedó impresionada cuando vio que de cada planta de la variedad Josefina salían entre 25 y 30 papas. En las mejores cosechas de otra variedad cultivaban solamente 15 tubérculos por

mata, si es que los efectos del cambio climático y las plagas no acababan antes con el cultivo.

La correcta elección de semillas, adaptadas al entorno, es lo que se conoce como uso adecuado de variedades de papa y que forma parte de las prácticas de Agricultura Climáticamente Inteligente (ACI) promovidas por el proyecto “Papa, Familia y Clima”. Aplicar esta medida permitió que la comunidad, en su última cosecha, obtenga 150 sacos del producto, cuando antes sólo obtenían 60 sacos.

Desde ese día, Josefina es una de las principales aliadas de las 33 familias de esta comunidad.





Autora: Juana Yumbillo

Papas con achiote molido, acompañadas de cuy



PROVINCIA: Chimborazo CANTÓN: Colta PARROQUIA: Cicalpa
SECTOR: Compañía Lig Lig ASOCIACIÓN: Comunidad Compañía Lig Lig

Este platillo, cuyo ingrediente principal es el achiote, surge del ingenio de los abuelos y abuelas del lugar para lograr una combinación que potencie el sabor de la papa. Esto en vista de que eran escasos otros ingredientes para hacer salsas que acompañen al tubérculo, que se cultiva permanentemente en la zona y que es un elemento central en la dieta de las familias. El secreto para lograr un sabor diferente y un toque ahumado es la cocción en leña, así como la colocación de tallos de quinua y haba en el fuego. Esto otorga un sabor diferente, tanto a las papas como al cuy asado.



10 porciones

Ingredientes

5 libras de papa
3 cucharaditas de achiote
2 ramas de cebolla
3 pepas de ajo
2 cuyes
Sal al gusto



Preparación

1. Ponga a cocinar la papa cuando hierva el agua.
2. Ase el ajo y la cebolla en el fogón y triture en la piedra de moler junto con el achiote, hasta que la mezcla se vuelva homogénea.
3. Añada tres cucharadas del caldo donde se cocinó la papa.
4. Coloque la mezcla en las papas cocinadas, recién sacadas del fuego. Es importante que se mantenga el calor de las papas para que el achiote se cocine ligeramente y se obtenga el sabor característico de este plato.
5. Para preparar el cuy: sazónelo con ajo y sal. En la barriga y en la boca del animal coloque ajo y cebolla. Ase en el carbón hasta el punto deseado.
6. Para servir: ponga las papas y encima el cuy. Puede acompañar con un vaso de chicha y con ají.



Renán Sadva cosecha una nueva variedad (Fripapa), que fue tratada con microorganismos beneficiosos.

Papas que ganaron la batalla a los microorganismos malignos

Seres microscópicos que mejoran el terreno

► PRÁCTICA ACI: Utilización de microorganismos para el suelo

En la raíz de la planta de papa se libra una batalla que nadie ve, pero que se siente. Es el combate entre microorganismos que buscan destruir a los tubérculos y otros que les ayudan en la lucha. Por el lado de los buenos están unos soldados con unos nombres científicos extraños: *Bacillus* sp., *Trichoderma harzianum*, *Beauveria bassiana*.

Igual que un ejército, cada uno tiene habilidades especiales, que van desde la destreza para disolver los micronutrientes del suelo, para que la papa pueda asimilarlos fácilmente, hasta la gracia para encontrar a los insectos que causan daño a la planta y parasitarlos.

En el teléfono celular de César Asaquibay, ingeniero agrónomo del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), hay evidencia de esto. Él tomó una foto a una de las contrincantes más feroces de la papa: la mamá del gusano blanco. La encontró cuando caminaba cerca de las papas, cubierta de microorganismos benéficos que simulaban ser bolas de algodón y que la destruyeron.

Es toda una cadena: los microorganismos malignos se alimentan de las plantas y los buenos se alimentan de los perversos seres microscópicos que destruyen a la papa.

Por el uso indiscriminado de agroquímicos, muchos de estos seres beneficiosos para la planta y casi invisibles han desaparecido y deben ser incorporados nuevamente para que revitalicen a los suelos. Se los reproduce en ambientes especiales y luego se llevan al campo de cultivo.

En las tierras de Renán Sadva, en la parroquia San Luis en Chimborazo, se aplicaron microorganismos benéficos para proteger sus cultivos, como parte de las prácticas de fertilización inteligente del programa “Papa, Familia y Clima”, que trabaja con la Asociación Conpapa Chimborazo, de la cual forma parte. Él tuvo dos resultados distintos. En una parcela, la papa salió arenosa y con buena pulpa, tan perfecta que la guardará para semilla.

En otra parcela del señor Sadva, los microorganismos benéficos perdieron la batalla, no por falta de fuerza ni de talento. Un terreno desfavorable produjo que la planta empiece a podrirse. Se tomaron varias muestras de este suelo para un análisis específico en laboratorio y ver cuál es la causa exacta. Mientras tanto, un nuevo batallón de microorganismos benéficos espera para entrar a combatir y recuperar el terreno.







Autora: Marcela Borja

.....

Papas con salsa de maní y cuy



PROVINCIA: Chimborazo CANTÓN: Riobamba PARROQUIA: San Luis
SECTOR: El Troje ASOCIACIÓN: Conpapa Chimborazo

Es el plato preferido para servirse en grandes compromisos sociales. Los pobladores de Chimborazo refieren que su consumo se ha incrementado debido a la creencia de que su carne es beneficiosa para combatir el coronavirus. Es usual que se sirva en mercados y restaurantes.



5 porciones

Ingredientes

1 cuy pelado
4 dientes de ajo machacados
1 cucharada de comino
½ cucharadita de achiote
2 kilos de papas peladas
2 cucharadas de aceite
2 ramitas de cebolla finamente cortadas
2 cebollas coloradas finamente picadas
1 pizca de orégano
1 pizca de pimienta molida
1 cucharada de cilantro
½ litro de leche
½ libra de maní
1 lechuga pequeña
Sal al gusto



Preparación

1. Cocine las papas
2. Muela en la piedra 2 ajos, 2 cebollas coloradas y 1 rama de cebolla blanca. Añada comino, achiote, pimienta molida y sal. Aliñe el cuy con este preparado y deje reposar por una hora. Ase en el fuego, o al horno si lo desea.
3. Tueste el maní, pele y retire las impurezas, licúe con media taza de leche y reserve.
4. Haga un refrito con 2 ajos, 1 cebolla colorada, 1 rama de cebolla blanca y cilantro finamente picados. Añada la mezcla de maní y hierva hasta que espese, coloque sal al gusto. Adicione una pizca de orégano al final.
5. Para servir, ponga la lechuga debajo de las papas y riegue la salsa de maní alrededor del tubérculo. Coloque el cuy encima de este preparado.



Los agricultores aprenden con la ruleta multicolor el uso adecuado de fungicidas en el suelo.

Una ruleta multicolor para luchar contra la lancha

Nuevas herramientas para proteger los cultivos de papa

► PRÁCTICA ACI: Sistema de Apoyo a la Decision (SAD) para el control de lancha

En la vía Panamericana, en el sector Rumipamba del cantón Colta, el cruce de vehículos es muy cotidiano. En ese lugar se ubica una tienda comunal y una construcción rústica hecha de madera y paja, que se activa en tiempo de cosecha para vender las papas frescas. Así, la arenosa papa chaucha amarilla llega a varios destinos en los autos de los compradores: Guayaquil, Milagro, Machala y otros sitios.



con el MAG y el INIAP y el apoyo de la Unión Europea.

Elena Quinga, agrónoma del CIP, llega a sus visitas de acompañamiento técnico en campo -alegre y preparada, como siempre. En su mochila tiene todas estas herramientas. Son tan vistosas que parece que va a una celebración del Inti Raymi.

Cerca de ahí, bajando por caminos inclinados se llega a un gran terreno, cuya siembra pertenece a 12 familias de la Asociación Fuente de Vida Rumipamba. Bajo tierra, están creciendo dos variedades de papa: Josefina y Frippa, con las cuales los agricultores están aprendiendo a usar un juego de ruedas diseñado por el CIP, que les ayuda a tomar decisiones informadas sobre si es necesario fumigar y cuándo hacerlo. De esta forma evitan el uso excesivo de agroquímicos, protegen el suelo y cuidan a sus plantas de la lancha, una enfermedad que afecta al follaje y destruye a la papa. Se presenta cuando el tiempo es húmedo, hay niebla, frío y luego temperaturas altas.

El juego de ruedas es una herramienta circular que los miembros de la Asociación Fuente de Vida Rumipamba recibieron en el marco del programa "Papa, Familia y Clima", que llevan adelante el CIP y el IICA en alianza

Con su mano derecha sostiene una pila de tarrinas pequeñas transparentes, con bordes de colores: amarillo, rojo y verde, los mismos del semáforo. Las entregan a los agricultores para que las coloquen en la tierra y puedan medir la lluvia que cae, dato indispensable para mover las ruedas.

De acuerdo con la variedad de papa, la cantidad de lluvia y la última fecha de fumigación, se obtienen datos que, al sumarlos, revelan cuándo se debe fumigar y qué tipo de producto usar, cuidando siempre la alternabilidad para que la tierra no se acostumbre y pierda efecto.

De esta forma, las familias campesinas protegen con esmero la nueva papa que ofertarán al filo de la carretera, con la historia de que fue cosechada usando técnicas de la Agricultura Climáticamente Inteligente (ACI) y que, por lo tanto, son más saludables y amigables con el medio ambiente. Esta es una historia que apenas comienza...





Autora: Yolanda Fala

Timbo con trucha



PROVINCIA: Chimborazo CANTÓN: Colta PARROQUIA: Juan de Velasco
Pangor SECTOR: Rumipamba ASOCIACIÓN: Fuente de Vida Rumipamba

El timbo es un plato típico de Colta, que mezcla granos que existen en el sector y diferentes clases de papas. Es usual que tenga mellocos, oca dulce, mashua dulce, habas tiernas, habas tazno. Se acompaña con unas tajadas de queso, ají, ensalada y un vaso de avena de dulce.

En el sector de Rumipamba decidieron renovar esta receta, impulsados por el emprendimiento de crianza de truchas que tienen en el lugar. Al plato tradicional de granos y tubérculos lo acompañan con este pez, ya sea frito, asado o al horno.



5 porciones

Ingredientes

2 libras de papa mame
2 libras de papa chaucha
2 libras de papa chihuila
3 libras de habas tiernas
2 libras de habas secas
2 libras de melloco
1 libra de oca endulzada
1 libra de mashua endulzada
4 pepas de ajo
1 cebolla colorada
Aceite para freír
5 truchas
½ queso
Sal al gusto



Preparación

1. Cocine todos los ingredientes por separado, ya que cada uno tiene su tiempo de cocción. Si lo desea, puede cocinar las habas tiernas y los mellocos en la misma olla, ya que en su caso están listos al mismo tiempo. Una vez que tiene listos todos los ingredientes, reserve para el montaje del plato.
2. Esta receta lleva un tipo de haba especial que le conocen en la zona como tazno. Prepárelas de la siguiente forma: tueste en un tiesto las habas secas hasta que doren. Luego póngalas a cocinar por media hora.
3. Preparación de la trucha: lave y adobe con ajo, cebolla y sal. Deje reposar por 10 minutos para que se concentre el sabor. Ponga aceite a calentar y cuando esté en su punto, coloque la trucha para freír.
4. Monte el plato con las papas cocinadas y los otros ingredientes, y en la parte de arriba coloque la trucha.



Materia orgánica para alimentar a la tierra

El día en que el cóndor dejó de volar

► PRÁCTICA ACI: Aplicación de materia orgánica

La última vez que José Guamán levantó su mirada para ver volar a un cóndor tenía 15 años, de eso ya hace seis décadas. Sentado frente al fuego, junto con su esposa Doralitza Fernández, se abriga con el calor que produce la leña y recuerda que en la parroquia Juan de Velasco Pangor, en el cantón Colta en Chimborazo, los veranos ya no son como antes. “Parecen inviernos, ya casi ni las cobijas de lana de borrego nos abrigan en las noches”.

El lugar donde nació ya no es el mismo de cuando era joven o niño. Con María Guamán, su hermana, recorría los caminos y al paso se encontraba sapos que se atravesaban en el trayecto, eran tantos que unos estaban sobre otros. Los había



Doralitza Fernández coloca estiércol de animales en el suelo, para favorecer el crecimiento de la papa.

de colores variados, verdes con blanco, tomates, negros, grises. El que más recuerdan es el de barriga verde.

La variedad de sapos ha decaído. María Guamán, a sus 68 años, dice que ahora ya no los encuentra, que solo quedan en los pozos o en los bosques. A julio y agosto los conocían como los meses del viento y los esperaban preparados. Hoy esos meses sorprenden con cualquier fenómeno climático, a veces muy extremo.

Por el lugar se siembran papas, ocas, habas, melloco, mashua, cebada y últimamente maíz. La gente de los alrededores pertenece a la Asociación Asopropangor y cuando se enteraron que el proyecto “Papa, Familia y Clima” promovía la Agricultura Climáticamente Inteligente (ACI) buscaron ser parte de él. Averiguaron, llamaron, buscaron y encontraron. Conocen de primera mano

todas las prácticas ACI que les permiten mejorar la resiliencia y productividad de la agricultura familiar.

La nostalgia por el clima que les permitía programar sus siembras y cosechas, el deseo de ahorrar en insumos y mejorar su economía familiar les inspira a practicar las enseñanzas de los técnicos del INIAP y del CIP. Por eso, para empezar su nuevo cultivo utilizando esquemas de fertilización inteligente, recogieron bastante estiércol de sus animales.

José y Doralitza llevan esta materia orgánica a su terreno para enriquecer la tierra y empezar la siembra. Lo hacen seguros de obtener mejores resultados en sus cultivos, menores costos de producción y mayores ingresos para sus familias, al tiempo de conservar y mejorar el recurso más valioso para la producción de alimentos: el suelo.





Autora: Silvia Guamán

Caldo de gallina de campo



PROVINCIA: Chimborazo CANTÓN: Colta PARROQUIA: Juan de Velasco
Pangor SECTOR: El Rosario ASOCIACIÓN: Asopropangor

Este plato tradicional de la parroquia se prepara con gallina de campo y es el banquete ideal cuando hay fiestas o llegan visitas especiales. Se acostumbra prepararlo también cuando los pobladores hacen mingas para sembrar papas u otro producto. Se lo considera un plato fuerte y succulento que puede prepararse de manera individual o con la ayuda de la gente de la comunidad. Para dar vistosidad y sabor al plato, se lo acompaña con un picadillo de cebolla blanca, cilantro o perejil.



8 porciones

Ingredientes

1 gallina
½ libra de arveja
5 zanahorias
4 papanabos
1 rama de apio
1 rama de cebolla blanca
1 porción de cilantro
1 rama de perejil
½ libra de arroz de sopa
1 pimienta verde
1 cucharada de aceite
3 libras de papa
1 pepa de ajo
Sal al gusto



Preparación

1. Lave la gallina y ponga en el agua hirviendo. En ese mismo instante agregue el ajo, la cebolla, el apio, el perejil y el pimienta. Todos sin picar.
2. Cocine por separado la zanahoria y el papanabo picados. Igual tenga lista la arveja.
3. Cocine las papas aparte.
4. Cuando ya esté por sacar el caldo del fogón, añada el arroz de sopa, la zanahoria, el papanabo la arveja y la cucharada de aceite.
5. Cuando vaya a servir, coloque las papas en el caldo o ponga en una bandeja en la mesa para que los comensales se sirvan al gusto.
6. No se olvide de picar finamente la cebolla y el cilantro para acompañar este delicioso potaje de la región.



Maria Baltazara sostiene un canasto con papa chaucha amarilla, el producto de cultivo más común en Ajospamba.



Las papas que sorprendieron a Baltazara

El cultivo de conservación llegó a las laderas de Ajospamba

► PRÁCTICA ACI: Labranza de conservación

Es la única Baltazara que queda en la comunidad Ajospamba, en el cantón Colta, Chimborazo. Casi siempre lleva dos bayetas de lana sobre sus hombros para aguantar el frío y nunca sale sin sus collares de mullos, que tiene desde antes de casarse. Durante muchos años se dedicó a cultivar la tierra y actualmente tiene un pequeño huerto.

Gracias a su participación en el proyecto “Papa, Familia y Clima, en la cosecha pasada, 12 familias de su comunidad lograron producir papas usando abonos orgánicos y otras técnicas de Agricultura Climáticamente Inteligente (ACI). Sembraron 10 quintales de semilla y obtuvieron 60 quintales de tubérculos. Ahora, van por la segunda siembra



implementando y mejorando las prácticas ACI y ahorrando parte del dinero que gastaban en la compra de agroquímicos.

María Baltazara Llongo recuerda lo que le enseñaron sus abuelos, a cultivar de manera natural. Así la papa es “más rica y dura más”; adicionalmente, no contamina el agua y los suelos.

Sus amigos de la comunidad conversan con ella y le cuentan sobre la recuperación de esta forma ancestral de sembrar. Ella los mira, sonríe levemente con un gesto de satisfacción, mientras dice que “sin papa no hay comida”.

Esta comunidad cultiva en las laderas de las montañas de los Andes. Nelson Caizaghuano Shagñay está listo

para la segunda siembra, utilizando el esquema conocido como labranza de conservación. Este tipo de agricultura consiste en mover lo menos posible los suelos para que no pierdan sus propiedades ni se erosionen, incorpora los residuos de la cosecha anterior u otros abonos verdes para aumentar su contenido de nutrientes y capacidad de absorber agua, y maneja la rotación de cultivos para aumentar la agrobiodiversidad: dejar “descansar al suelo” del mismo cultivo y minimizar la incidencia de plagas y enfermedades.

Convencido de los beneficios de la agricultura de conservación, Nelson toma su azadón y empieza a preparar delicadamente el suelo, que se ve de un color negro intenso.





Autora: Delfina Gusñay

Revoltillo de papa chaucha amarilla con fritada



PROVINCIA: Chimborazo CANTÓN: Colta PARROQUIA: Juan de Velasco
Pangor SECTOR: Ajospamba ASOCIACIÓN: Comunidad Ajospamba

Los platos elaborados con papa chaucha amarilla, o más conocida como limeña, son parte del consumo diario de la comunidad. Usan este producto para todo tipo de preparados como sopas, papas hervidas, fritas, tortillas y la conocida papa dormida, que consiste en cortar las papas y freírlas.

Es usual que acompañen los platos con una bebida caliente dulce, que bien puede ser un morocho, arroz de cebada o colada de machica.



5 porciones

Ingredientes

2½ libras de papa chaucha amarilla
3 cucharadas de manteca de chanco
3 ramas de cebolla blanca
2 ramas de cilantro
2 pepas de ajo
1 pimiento verde
Fritada para acompañar
Comino y sal al gusto

Preparación

1. Cocine la papa en leña por cinco minutos. Si lo hace en una cocina a gas, recuerde que esta papa es de rápida cocción y debe poner atención para que no se pase.
2. Corte la cebolla, el pimiento verde en pedazos largos y el cilantro. Sofría junto con la manteca de chanco por dos minutos.
3. Agregue la papa cocinada y revuelva para que se mezcle de manera uniforme. Añada sal al gusto.
4. Prepare la fritada de acuerdo a su costumbre. Una receta tradicional es cocinar la carne de cerdo en agua hirviendo con condimentos varios como ajo y comino. Luego fría con la grasa del cerdo en una paila o sartén.
5. Al momento de servir, puede acompañar con quesillo y arroz de cebada de dulce con leche.



Resultados en Ecuador

"Papa, Familia y Clima. Biodiversidad y buenas prácticas de agricultura climáticamente inteligente para mejorar la resiliencia y productividad de la agricultura familiar en sistemas alimentarios andinos basados en papa".

Junio 2019 – septiembre 2021



Meta 1

Buenas prácticas de agricultura climáticamente inteligente (ACI) combinadas con el saber local son identificadas, adaptadas y difundidas entre organizaciones de productores de papa en territorios vulnerables al cambio climático.



● Manejo integrado de plagas y enfermedades (MIP)

- Sistema de Apoyo a la Decisión (SAD) para el control de langosta
- Trampas para gusano blanco
- Trampas para bactericera
- Software ILCYM
- Uso de microorganismos
- Uso de extractos de plantas como repelentes

● Fertilización inteligente Análisis de suelos

- Uso eficiente de fertilizantes
- Abonos verdes
- Aplicación de materia orgánica
- Elaboración / aplicación de biol
- Compost
- Uso de microorganismos

● Agrobiodiversidad

- Rotación de cultivos
- Asociación de cultivos (incorporación de árboles)
- Uso de variedades adecuadas de papa

● Conservación de suelos

- Labranza de conservación

17 prácticas de Agricultura Climáticamente Inteligente (ACI) promovidas en cuatro áreas de manejo en las provincias de Tungurahua y Chimborazo

- 1.573 mujeres (53%)
- 1.372 hombres (47%)
- 2.298 productores
- 395 funcionarios públicos
- 25 funcionarios del sector privado
- 129 funcionarios de organizaciones de la sociedad civil
- 98 personas de otros sectores

2.945
Personas Capacitadas

- I-Fripapa 19 tm/ha
- I-Josefina 18 tm/ha

Rendimientos promedio

Meta 2

Innovaciones comerciales
resultado de las actividades
implementadas.



● AGROPAPA

- Vinculación con compromisos de compras a dos supermercados locales.
- Se concretaron relaciones comerciales con 6 establecimientos (pollerías) de Ambato.
- Se gestionó la proveeduría de snacks "Yapu Chips" con frecuencia semanal para la Fábrica de Embutidos y también Supermercado La Ibérica en Riobamba.
- La organización está posicionando sus productos en la plataforma digital AGROMICILIO y en sus redes sociales propias.

● CONPAPA

- Se elaboró un modelo para entregar 100 quintales semanales por 2 meses a la Cooperativa, con el fin de establecer un plan de siembra por contrato.
- Se elaboró un sondeo de mercado para 3 establecimientos de supermercados de la ciudad de Riobamba: CAMARI, Los Álamos y La Ibérica, donde se concretaron relaciones comerciales.
- CONPAPA cuenta con información productiva como línea base para la gestión de vinculación comercial.

Se promovieron 2 marcas comerciales (AGROPAPA y DELIPAPA) y la construcción de herramientas de cálculo sencillas para los principales indicadores comerciales que permiten implementar el plan de negocios.

Fruto de la gestión comercial.



- 226 mujeres (31%), 496 hombres (69%)
- 313 productores
- 34 funcionarios públicos
- 30 funcionarios del sector privado
- 109 funcionarios de organizaciones de la sociedad civil
- 229 funcionarios de agencias de operación internacional
- 7 personas de otros sectores

722
personas capacitadas

Meta 3

Resultados, evidencias y lecciones aprendidas de los procesos de investigación y desarrollo de capacidades sistematizados, publicados y ampliamente difundidos a través de las redes de información de los diferentes grupos de interés



- Programa de capacitación virtual en metodologías para articular agricultura familiar a mercados
- Serie de seminarios virtuales en buenas prácticas ACI
- Catálogo interactivo en buenas prácticas ACI

3 productos de capacitación producidos y difundidos en apoyo a acciones de capacitación de las Metas 1 y 2

1 espacio de concertación establecido (AGRINAPSIS) y un fortalecido (Comunidad de práctica) para promover la difusión de los resultados y aprendizajes del proyecto, y para promover la generación de innovaciones comerciales, tecnológicas e institucionales para los sistemas de agricultura familiar basados en prácticas ACI



- 778 mujeres (41%), 1.107 hombres (59%)
- 37 productores
- 697 funcionarios públicos
- 137 funcionarios del sector privado
- 549 funcionarios de organizaciones de la sociedad civil
- 369 funcionarios de agencias de cooperación internacional
- 2 puntos focales de EUROCLIMA+
- 94 personas de otros sectores

1.885
personas capacitadas

Directorio de Organizaciones


Directorio de organizaciones de productores de papa que implementan prácticas de agricultura climáticamente inteligente (ACI) en Ecuador.

TUNGURAHUA

Asociación de Trabajadores Agropecuarios Carihuairazo de Chiquicahua

Cantón Ambato, parroquia Pilahuín, comunidad Tamboloma, sector Chiquicahua


 Juan Espíritu Toalombo

 0991113003

Asociación de Productores Agrícolas del Rubro Papa Conpapa Tungurahua

Cantón Ambato, parroquia Montalvo

 Luis Montesdeoca (representante)

 0994013280 / 0999668135

 agropapat@gmail.com


 www.facebook.com/agropapa/

 @agropapa_tungurahua

Comunidad Tambaló

Cantón Ambato, parroquia San Fernando, comunidad Tambaló

 Raúl Bombón (Cabildo)

 0967234375

Asociación de Productores Agropecuarios Guanaló Tierra Mía

Cantón Quero, parroquia Rumipamba, comunidad Guanaló


 María Bastidas (presidenta)

 0989241048

Asociación de Producción Agropecuaria La Florida

Cantón Tisaleo, parroquia La Matriz, barrio La Florida


 Nelly Sánchez (presidenta)

 0999412184

Asociación de Mujeres Santa Teresita

Cantón Tisaleo, parroquia La Matriz, barrio El Calvario

 Gloria Tibán (presidenta)

 032751512

Asociación de Productores Alternativos La Dolorosa

Cantón Tisaleo, parroquia La Matriz, barrio La Dolorosa

 Martha Caiza

 0986099515

CHIMBORAZO

UODIC La Pradera

Cantón Colta, parroquia Sicalpa, comunidad La Pradera

 Julián Yuquilema (dirigente)

 Celular 0979466920

UODIC Lig Lig

Cantón Colta, parroquia Sicalpa, comunidad Lig Lig

 Luis Yumbillo (dirigente)

 Celular 0979466920

Asociación Fuente de Vida Rumipamba

Cantón Colta, parroquia Juan de Velasco Pangor, comunidad Rumipamba


 Nain Guamán

 0969420691

Asociación de Productores Agropecuarios de Pangor (Asopropangor)

Cantón Colta, parroquia Juan de Velasco Pangor, comunidad Ajospamba

 Francisco Caiza

 Celular 0985452577

Asociación de Productores Agrícolas del Rubro Papa Conpapa Chimborazo

Cantón Riobamba, parroquia San Luis, comunidad El Troje

 Renán Sadva

 0993920622 / 0985309966

 conpapa.chimborazo@outlook.es

 www.facebook.com/ConpapaCh/



f IniciativAndina | @IniciativAndina | @IniciativAndina | Iniciativa Andina | www.cipotato.org/es/iniciativandina
f IICA Ecuador | @IICA Ecuador | @iicaecuadoroficial | IICA Ecuador | www.iica.int
f EUROCLIMAplus | @EUROCLIMA_UE_AL | Programa EUROCLIMA+
 alimentos.comunicacion@euroclimaplus.org | www.euroclimaplus.org